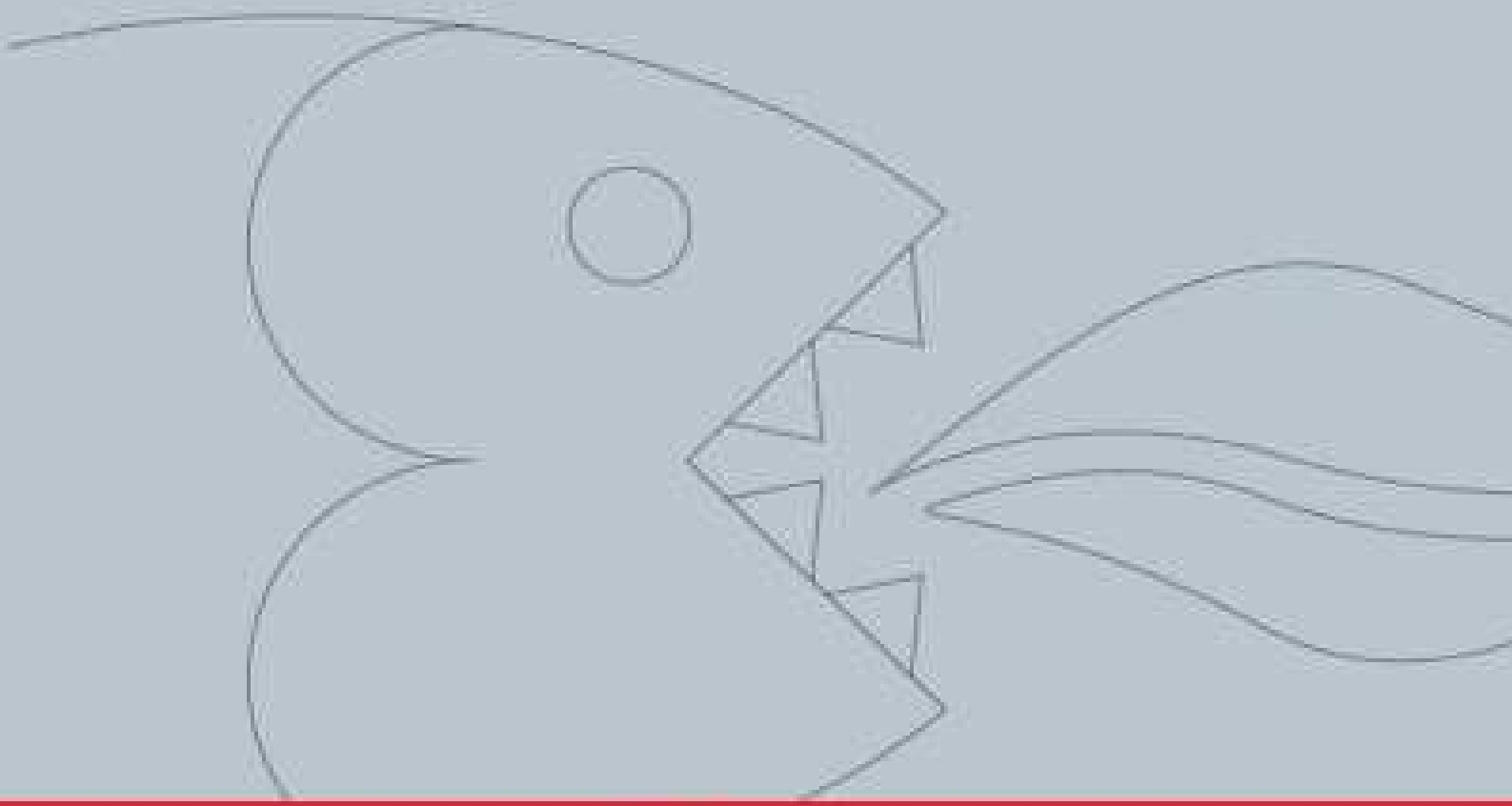
P460SS
FOUR



Baumatic

Manuel d'utilisation et d'entretien pour fours encastrables

P460SS
FOUR

IMPORTANT: Ce manuel d'instruction contient de l'information importante y compris les points de sécurité et installation qui vous permettront de tirer le maximum de votre appareil. S'il vous plaît, gardez-le dans l'endroit sûr pour qu'il soit disponible dans le futur pour vous ou tous ceux qui ne sont pas formés à l'opération de l'appareil.

Sommaire

Protection de l'environnement **4**

Instructions pour l'usager **5**

Caractéristiques techniques **5**
Dimensions 5

Instructions pour l'installation de l'appareil **7**
Raccordement électrique : 7
Insertion dans le meuble 8
Schema d'encastrement 8
Avant d'utiliser le four pour la première fois 10

Fonctions du four **10**
Lampe témoin 10
Bouton du sélecteur 10
Utilisation du selecteur 10

Tableau conseils de cuisson **12**
Niveau **12**
Cycle 12

Programmateur électronique **13**
Description des boutons 14
Description des symboles éclairés 14

Nettoyage et entretien du four **16**
Nettoyage du four 16
Comment enlever la porte du four (fig. 4) 17
Nettoyage des grilles latérale (fig. 5) 18
Remplacement de la lampe du four (fig. 6) 18

Service d'assistance aux consommateurs **19**

Protection de l'environnement

Cet appareil ménager est marqué conformément a la directive européenne 2002/96/EC du déchet des équipements électroniques et électriques (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). En assurant le traitement correct de ce produit, vous aidez a la prévention des conséquences négatives possibles sur l'environnement et la santé humaine.
Le symbole sur ce produit ou sur les documents joints signifie qu'il n'est pas possible de traiter cet appareil ménager comme un déchet ménager courant. Il doit etre transmis a l'établissement de collecte ou les équipements électriques et électroniques sont recyclés.

Le traitement des déchets doit etre effectué conformément aux lois environnementales locales.
Pour des renseignements plus détaillés sur le traitement, la régénération et le recyclage de ce produit, n'hésitez pas a contacter vos services municipaux, l'établissement de collecte des déchets ou le magasin ou vous avez acheté cet appareil.

- Le matériel d'emballage utilisé par la société Baumatic peut etre
  recyclé.
- Le matériel d'emballage doit etre traité en considération de l'environnement et des normes locales.

Instructions pour l'usager

Nous vous remercions d'avoir choisi de l'un de nos produits et nous espérons que vous obtiendrez les meilleures prestations de cet appareil électroménager.
En attendant nous vous invitons à suivre attentivement les instructions et les suggestions de ce manuel pour un usage correct de nos produits.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes et aux objets, dus à une mauvaise installation de l'appareil.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits liées à l'évolution technique sans aucun préavis.

Caractéristiques techniques

Cet appareil est conforme à la circulaire CEE relative à la limitation des dérangements radioélectriques. Les parties de cet appareil qui sont destinées à être en contact avec des substances alimentaires sont conformes au D.E. 89/109/CEE.

Dimensions

Hauteur :	460 mm
Largeur :	597 mm
Profondeur :	570 mm

Volume

Volume brut :	43 dm^3
Volume net :	37 dm^3

Tension d'alimentation
230V c.a. - 50/60hz

Absorption Watt (puissance):

Lampe :	25W
Ventilateur radial :	20W
Ventilateur tangentiel :	11W
Sole :	1300W
Ciel :	600W
Grill :	1400W
Circulaire :	2000W
Programmateur Electronique:	1W

Toute intervention doit avoir lieu uniquement après avoir débranché l'appareil.

Attention
Le raccordement à la terre est obligatoire selon la norme de loi.

Au cours du fonctionnement, le four devient très chaud : éloigner les enfants, et ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
Ne pas utiliser d'appareils à vapeur pour nettoyer le four.
Ne pas utiliser d'appareils pour chauffer la pièce.
Le producteur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de prévention des accidents.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes et aux objets, dus à un mauvais entretien de l'appareil.
Le producteur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits liées à l'évolution technique sans aucun préavis.

Les pièces de l'emballage (par ex. feuille, polystyrène) peuvent être dangereuses pour les enfants (danger d'étouffement). Tenir les pièces de l'emballage hors de la portée des enfants.
L'appareil est prévu pour être utilisé par des adultes qui connaissent les instructions d'utilisation de ce manuel. Souvent, les enfants ne sont pas capables de reconnaître les risques liés à l'utilisation de l'appareil. On demande donc de pourvoir à la surveillance nécessaire et de ne pas faire jouer les enfants avec l'appareil.
Les personnes porteuses de handicaps doivent être assistées par des personnes adultes aptes.
Il n'est pas autorisé d'effectuer des modifications, des manipulations ou des tentatives de réparation, en particulier en utilisant des outils (tournevis, etc.), à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
Les réparations, particulièrement celles des pièces électriques, doivent être effectuées exclusivement par du personnel agréé.
Les réparations non appropriées peuvent provoquer de graves incidents, endommager l'appareil et l'équipement ainsi que provoquer des perturbations dans le fonctionnement.
Les tests de routine, en particulier celui de continuité du circuit de terre, doivent être effectués sur les appareils réparés par les centres d'assistance.

Ce produit a été conçu pour un usage domestique.
Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages éventuels sur des objets ou des personnes dus à une installation incorrecte, à un emploi impropre, erroné ou absurde.

En cas de panne du fonctionnement ou de réparation indispensable, demander l'intervention du service d'assistance des consommateurs.
Si le four présente des dommages visibles, ne pas le mettre en marche, le débrancher du réseau électrique et le retourner au service d'assistance des consommateurs.
Si un problème de fonctionnement est remarqué, le four doit être débranché du réseau électrique.
S'assurer que le câble de connexion des appareils électriques ne soit pas déchiré dans la porte du four : l'isolation électrique pourrait être endommagée.

Si le câble de connexion a été endommagé, il doit être remplacé par le service d'assistance aux consommateurs pour éviter des situations de danger.
Avant de fermer la porte du four, s'assurer qu'il n'y a pas de corps étrangers ou d'animaux domestiques dans la chambre de cuisson.
Ne pas déposer de matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables comme par exemple des détergents, spray pour le four, etc., dans la chambre de cuisson.
Au cours du fonctionnement le four surchauffe fortement. Le four reste en surchauffe pendant un certain temps, même après avoir été débranché et il refroidit alors lentement jusqu'à atteindre la température ambiante. Attendre un moment suffisamment long avant d'entreprendre, par exemple des travaux de nettoyage du four. Au moment d'ouvrir la porte du four, de la vapeur et des gouttes d'eau peuvent sortir.
Si le four contient de la vapeur, il est déconseillé d'y introduire les mains. Les graisses et les huiles surchauffées prennent facilement feu. Il est dangereux de chauffer l'huile dans la chambre de cuisson pour cuire la viande et il est préférable de l'éviter.
Ne chercher jamais à éteindre l'huile ou la graisse qui brûlent avec de l'eau (danger d'explosion) ; étouffer les flammes avec des linges humides. La grille, les plaques et les plats de cuisson deviennent très
chauds: utiliser des gants de protection ou des torchons pour les casseroles.
Au cours de l'emploi et de l'entretien du four, faire attention à ne pas mettre les doigts dans les charnières de la porte, pour éviter de les écraser ou de les blesser. Y faire attention surtout en présence d'enfants. Laisser la porte du four ouverte uniquement en position calée. Si la porte est ouverte il y a danger de trébucher.
Ne pas s'asseoir ni s'appuyer sur la porte du four et ne pas l'utiliser comme plan de travail.

Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui se met en marche à la sélection du cycle de cuisson en créant un léger flux d'air qui ressort par la fente placée sous le panneau des commandes et s'arrête 10-30 min après l'arrêt du four (en fonction des températures du four).

Instructions pour l’installation de l’appareil

Il est important que toutes les opérations relatives à l'installation de l'appareil soient effectuées par du personnel qualifié.
Toute intervention doit avoir lieu uniquement après avoir débranché l'appareil.

Raccordement électrique
s'assurer que le voltage correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique placée sur la paroi latérale.
Le four doit être relié avec un câble de section d'au moins 1,5 mm derrière, en prévoyant un interrupteur omnipolaire conforme aux

normes en vigueur, ayant une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm.

Attention
Le raccordement à la terre est obligatoire selon la norme de loi.
Le producteur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de prévention des accidents

Insertion dans le meuble
L'appareil peut être inséré soit sous un plan de travail, soit dans un meuble en colonne. Dans les deux cas, respecter les dimensions indiquées comme sur les fig.1 et 2. En insérant le four en colonne, il est indispensable, pour assurer une bonne ventilation de pratiquer une ouverture d'au moins 85-90 mm comme indiqué sur la figure 1. La fixation du four au meuble se fait au moyen de 4 vis "A" placées dans les trous du cadre périmétral prévus à cet effet (voir fig. 1).

Faire attention à ne pas utiliser la porte comme levier pour l'installation du four. Ne pas exercer de pressions excessives sur la porte du four quand elle est ouverte.

Schema d'encastrement

Fig. 1

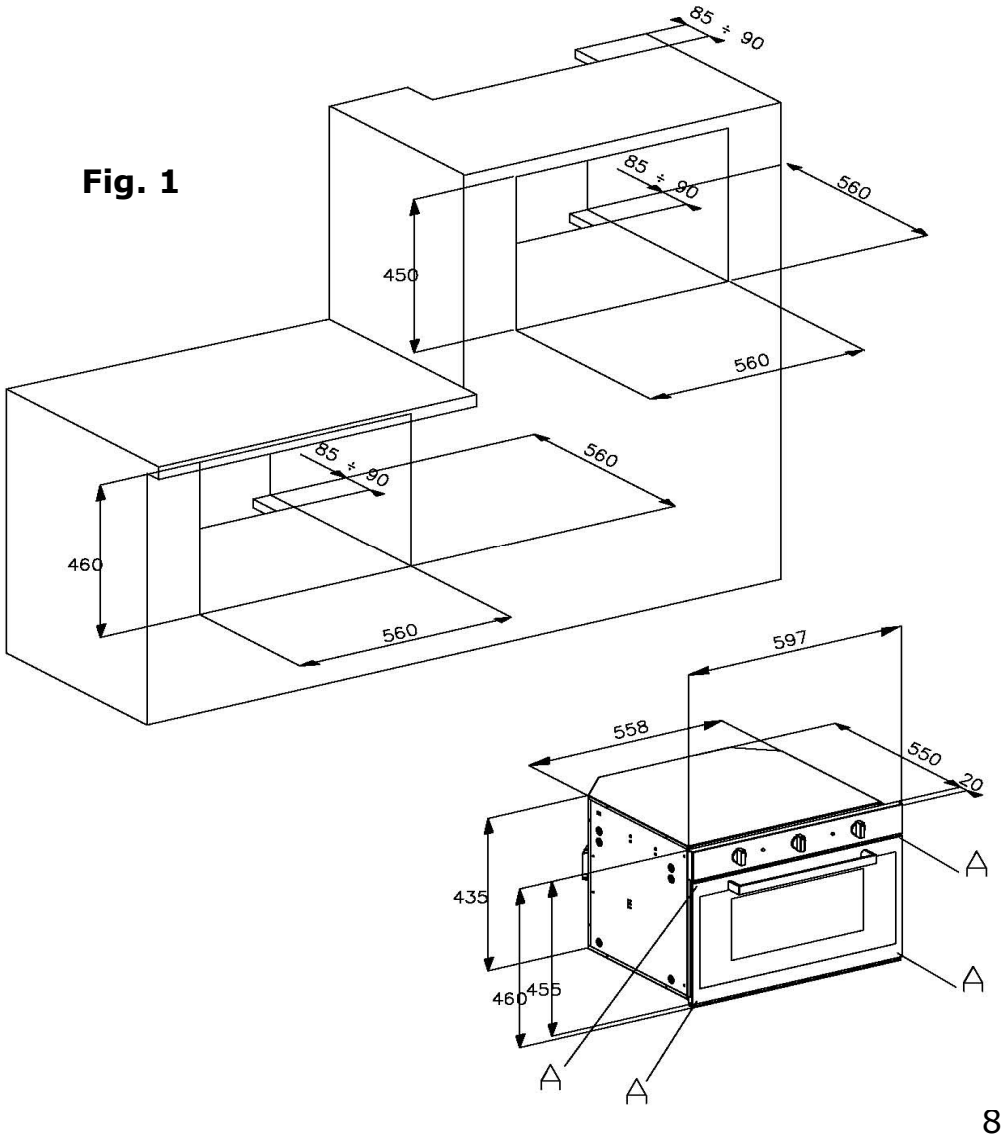
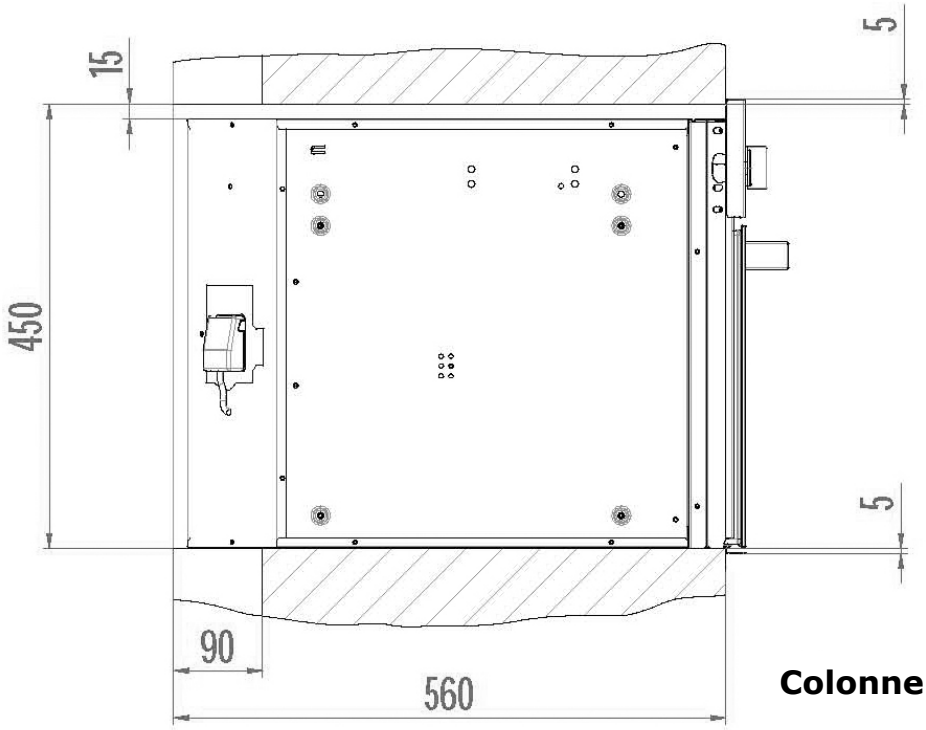
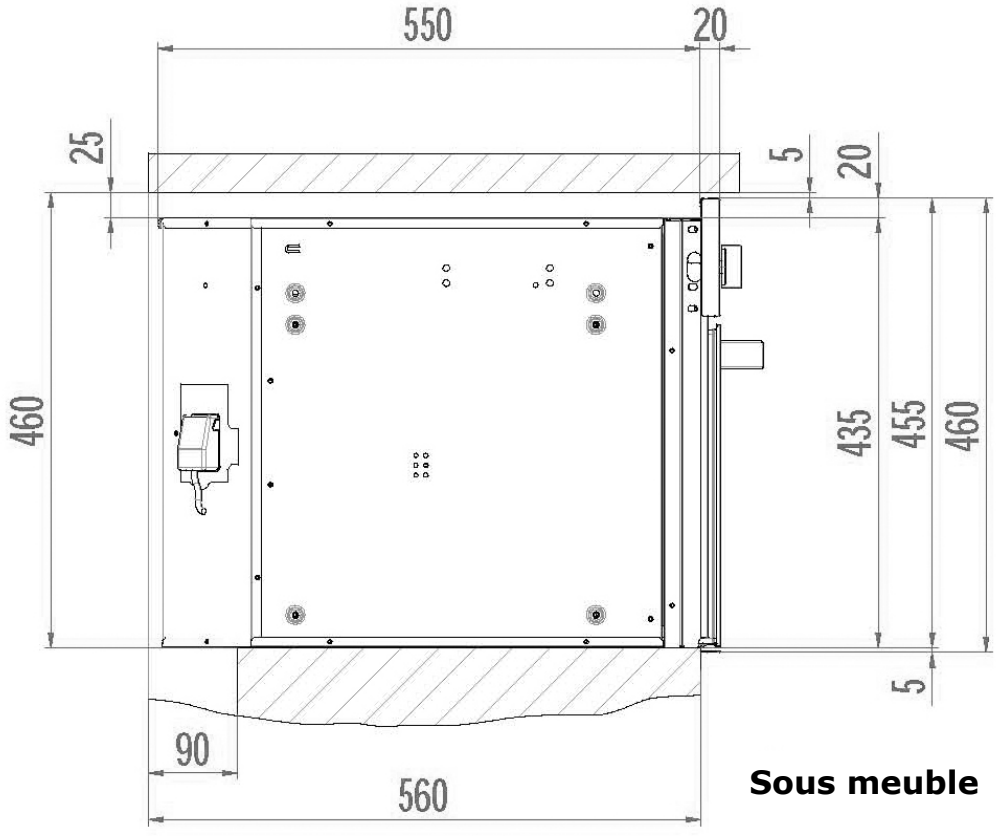


Fig. 2



Colonne

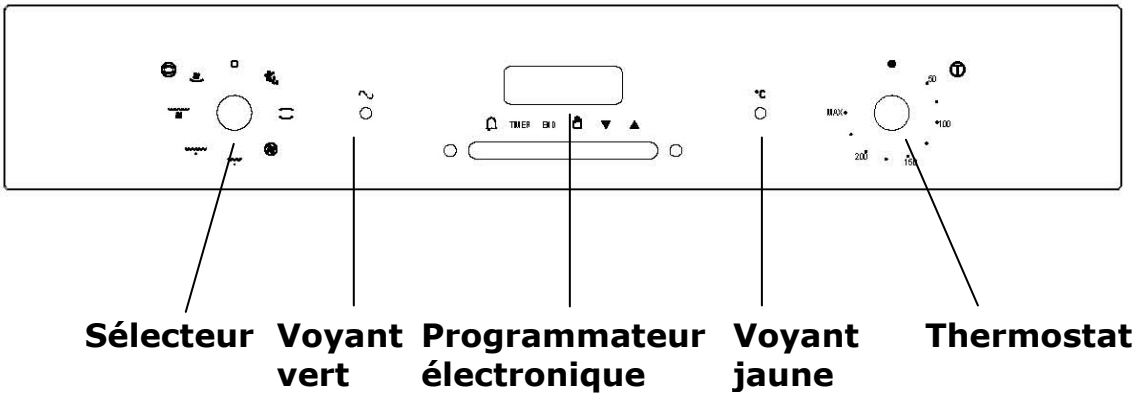


Sous meuble

Avant d'utiliser le four pour la première fois
Après avoir déballé le four, l'avoir encastré dans le meuble et avoir extrait les accessoires (lèchefrites et grilles), il est nécessaire de le faire chauffer à la température maximale pendant environ 20 minutes de façon à éliminer d'éventuels résidus huileux dus à la fabrication, qui pourraient entraîner des odeurs désagréables durant la cuisson. Au cours de cette phase, aérer la pièce. Rincer les lèchefrites et les grilles avec un produit à vaisselle.

Au cours des premières minutes de marche du four, il est possible de constater sur la façade une éventuelle formation de condensation qui ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil.

Fonctions du four



Lampe témoin
Pour chaque position du bouton du sélecteur différent du bouton d'arrêt signalé par le 0, la lampe témoin verte s'allume.

L'illumination de la lampe jaune indique le fonctionnement du thermostat.

Bouton du sélecteur
C'est le dispositif qui permet de choisir les différentes fonctions de cuisson.

Utilisation du selecteur

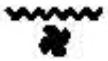
Decongelation
La lumière du four et le voyant vert s'allument comme pour toutes les autres fonctions du four.
Le ventilateur se met alors en marche, sans propager de chaleur tant que le thermostat n'est pas en fonction.
La porte du four doit être fermée. Cette fonction permet de décongeler des plats en utilisant environ 1/3 du temps normalement employé.

Cuisson traditionnelle
Sélectionner la température désirée ; le voyant jaune s'allumera jusqu'à ce que la température paramétrée soit atteinte.
On recommande de préchauffer le four avant d'introduire les plats.

Cuisson ventilee
Ce type de cuisson permet la diffusion de la chaleur de manière régulière et homogène dans toutes les parties du four.
Il est possible de cuire deux types de plats (ex. viandes et poissons), en respectant les temps de cuisson relatifs.

Grill central
Sélectionner la température désirée, en maintenant la porte du four fermée.
Ce type de cuisson est particulièrement indiqué pour de petites quantités de nourriture.

Double grill
Sélectionner la température désirée, en maintenant la porte du four fermée.
Ce type de cuisson est particulièrement indiqué pour des plats consistants qui demandent l'action du grill sur toute la surface.



Ventilation + grill
Sélectionner la température désirée.
L'action du ventilateur combinée avec l'action du grill, permet une cuisson rapide et profonde pour des plats particuliers.
On conseille de préchauffer le four pendant quelques minutes avant d'introduire les plats.

Sole ventilation
Sélectionner la température désirée.
Ce type de cuisson est particulièrement délicat et lent.

Tableau conseils de cuisson

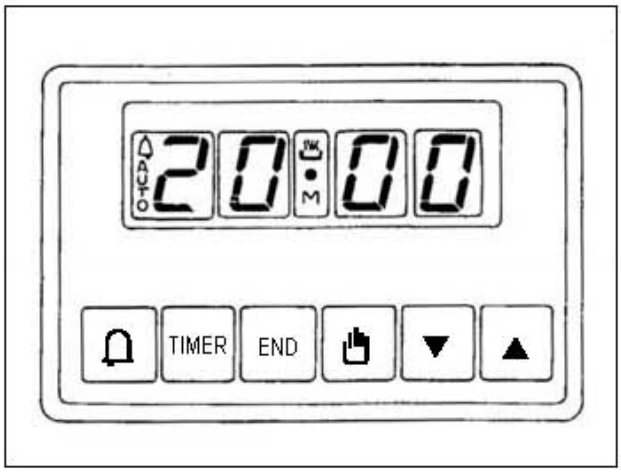
Type de plat	Temp. °C	Temps de cuisson en minutes	Niveau (du bas)	Cycle
Pain et biscottes				
Pizza	220	20/30	1	⊃ ou ✻
Pain de mie	190/200	45/60	1	
Pain farci	150/160	20/25	1 ou 2	
Pain blanc	175/210	25/40	1 ou 2	
Biscottes	140/150	20/30	1 ou 2	
Tartes et pâtisseries				
Fougasse	175	40/45	2	⊃ ou ✻ ou ♨
Gâteau Millefeuille	190	25/35	2	
Gâteau au chocolat	175	30/40	2	
Tarte aux fruits	140	50/70	2	
Vol-au-vent	175	20	2	
Gimblette	180	35/45	2	
Pain d'Espagne	150	20/25	2	
Soufflet	180/200	20/30	2	
Meringue	120/125	25/35	2	
Viandes				
Veau à l'étouffée (1/1,5Kg)	150/160	180/210	1 ou 2	⊃ ou ✻
Rôti de veau (1/1,5Kg)	150/160	120/150	1 ou 2	
Rouleau de viande (1/1,5Kg)	180/190	90/120	1 ou 2	
Agneau (jambe ou épaule)	180/190	60/90	1 ou 2	
Chevreau (jambe ou épaule)	180	45/60	1 ou 2	
Porc (longe ou cuisse)	180	60/90	2	
Gibier				
Rôti de lièvre	180	60/90	1 ou 2	⊃ ou ✻
Rôti de faisan	180	60/90	1 ou 2	
Chamois, Rôti de cerf	175	90/120	1 ou 2	
Volaille				
Poulet	170	90/120	1 ou 2	⊃ ou ✻
Pigeon rôti	150/160	80/100	1 ou 2	
Canard	175	180/200	1	
Poisson				
Poisson en général	200	15/20	2	⊃ ou ✻

Plats à griller	**Temps de cuisson en minutes**	
	Dessus	Dessous
Viandes dures ou tendres	6	4
Viandes normales	8	5
Poisson (ex. truites, saumon)	15	12
Saucisses	12	10
Toast	5	2

Selon le type de mets (ex. viandes, poissons, volaille, etc.) il est nécessaire de retourner les mets pour exposer les deux côtés aux rayons infrarouges.
Les informations reportées ci-dessus sont données à titre indicatif car le type de cuisson et le temps varient, soit en fonction de l'expérience de l'utilisateur du four soit en fonction de la quantité et la qualité des mets.
Les temps de cuisson indiqués ne comprennent par le préchauffage, on conseille de préchauffer le four pendant environ 15 min.
En fonction grill ventilé, ne pas sélectionner de températures supérieures à 190°C.

Programmateur électronique

Fig. 3



Le programmateur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes :

- Horloge 24 heures avec écran éclairé
- Minuterie (jusqu'à 23 heures et 59 minutes)
- Programme pour début et fin de cuisson automatique
- Programme pour cuisson semi-automatique (possibilité de programmer seulement le début ou la fin)

Description des boutons

	REGLAGE MINUTERIE
TIMER	TEMPS DE CUISSON
END	FIN DU TEMPS DE CUISSON
	POSITION MANUELLE
▲	DEFILEMENT AVANT DES NUMEROS DE TOUS LES PROGRAMMES
▼	DEFILEMENT ARRIERE DES NUMEROS DE TOUS LES PROGRAMMES

Description des symboles éclairés

« AUTO » - (clignotant) - Programmateur sur la position automatique, mais non programmé.

« AUTO » - (toujours allumé) - Programmateur sur la position automatique, avec programmation validée.

TIMER Fonctionnement cuisson automatique

Timer en marche

TIMER et « AUTO » (les deux clignotant) – Erreur programme

Aucun symbole allumé à part les numéros de l'horloge : programmateur paramétré en mode manuel.

Horloge digitale
Indique les heures (0-24) et les minutes.
Immédiatement après le raccordement (comme après une éventuelle interruption de courant) TROIS chiffres clignotants apparaissent sur le panneau.
Pour insérer l'heure exacte, il est nécessaire d'appuyer simultanément sur TIMER + END et EN MEME TEMPS sur un des boutons ▲ou ▼ jusqu'à obtenir l'heure exacte.
La vitesse de changement des chiffres sur l'écran augmentera considérablement quelques secondes après le début de la pression sur les boutons ▲ et ▼.

Cuisson manuelle
(sans programmateur)
Pur utiliser le four sans l'aide du programmateur, il est nécessaire

d'annuler l'indication «AUTO» qui clignote. Pour le faire, il suffit d'appuyer sur le bouton .
Si l'indication «AUTO» est fixe et indique que le four est programmé, on doit d'abord effacer le programme en appuyant sur et en remettant l'écran à zéro.

Cuisson automatique
(début et fin de cuisson)
1. Programmer le temps de durée de la cuisson avec TIMER .
2. Programmer l'heure de fin de cuisson avec END.
3. Sélectionner la température et la fonction désirées grâce aux commandes du thermostat et du commutateur.

Après ces opérations le symbole "AUTO" apparaîtra constamment sur l'écran, en indiquant que le four a été programmé.

Exemple pratique : Nous voulons faire une cuisson de 45 minutes, qui se termine à 14h 00.

- En appuyant sur TIMER nous fixons sur l'écran 0 45.

- En appuyant sur END nous fixons sur l'écran 14 00.

Après ces opérations, l'heure actuelle et le symbole «AUTO» réapparaissent sur l'écran, pour indiquer que notre programmation a été comprise et mémorisée.
A 13h15 (14h00 moins 45 minutes) le four se mettra automatiquement en marche, et les symboles TIMER et «AUTO» apparaîtront au cours de la cuisson.

A 14h00 la cuisson s'arrêtera automatiquement, un signal acoustique retentira, que nous ferons cesser en appuyant sur .

Cuisson semi-automatique

A. Programmation du temps de cuisson

B. Programmation de l'heure de fin de cuisson

A) Fixer le temps de cuisson désiré avec le bouton **TIMER** .
La cuisson commencera immédiatement, alors que sur l'écran les symboles «AUTO» et **TIMER** apparaîtront.
Une fois le temps programmé, la cuisson s'arrêtera, alors le signal acoustique intermittent retentira. Interrompre le signal acoustique comme indiqué ci-dessus.

B) Fixer l'heure de fin de cuisson désirée en appuyant sur le bouton **END**. La cuisson commencera immédiatement et les symboles «AUTO» et **TIMER** apparaîtront sur l'écran.

Une fois l'heure fixée atteinte, la cuisson s'arrêtera et le signal acoustique intermittent retentira.

Interrompre le signal comme indiqué ci-dessus.

Il est possible de visualiser l'état de la programmation à n'importe quel moment en appuyant sur le bouton correspondant. On peut également annuler à n'importe quel moment la programmation en appuyant sur le bouton **TIMER** et en remettant l'écran à zéro. En appuyant ensuite sur ☝on configure le four pour la fonction manuelle.

Avertisseur électronique
La fonction du "timer" consiste uniquement en un avertisseur acoustique, qui peut être réglé pour une période maximale de 23 heures et 59 minutes.
Pour régler le timer appuyer sur le bouton 🕭 et en même temps sur ▲ ou ▼ jusqu'à obtenir sur l'écran le temps désiré.
Une fois le réglage terminé, l'heure de l'horloge et le symbole 🕭 réapparaissent sur l'écran.

Le décompte inversé commencera immédiatement et il pourra être visualisé sur l'écran à tout moment, avec une simple pression sur le bouton 🕭 .
Une fois le temps paramétré terminé, le symbole (s'éteindra et un signal acoustique s'activera, qui pourra être interrompu en appuyant sur le bouton 🕭.

Attention
L'interruption du courant électrique provoquera l'annulation des fonctions programmées, y compris l'horloge.
Une fois le courant restauré, trois zéros clignotants apparaîtront et on pourra reprogrammer.

Nettoyage et entretien du four

Important
Avant de procéder à l'entretien, il faut toujours débrancher le four (en débranchant la prise du courant ou en coupant le courant de la ligne d'alimentation au moyen de l'interrupteur omnipolaire de l'installation électrique.

Nettoyage du four

- **Après chaque utilisation laisser refroidir le four** et le nettoyer pour éviter que les incrustations ne soient réchauffées à chaque fois.

- Si la saleté est tenace, utiliser un produit spécifique pour le nettoyage du four en suivant les instructions sur l'emballage.

- Nettoyer l'extérieur avec une éponge humidifiée avec de l'eau tiède.

- Ne pas utiliser de produits abrasifs, de laines d'acier, de nettoyeurs électriques à vapeur et de produits inflammables.

- Ne pas utiliser de matériaux ou de substances abrasifs pour nettoyer les vitres pour ne pas les endommager.

- Laver les accessoires en machine ou à la main en utilisant un produit pour nettoyer le four.

Attention
Pour les opérations suivantes, on recommande d'utiliser des gants de protection.

Comment enlever la porte du four (fig. 4)

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte du four en agissant sur les charnières de cette façon :
Les charnières A sont pourvues de 2 cavaliers mobiles B.
Quand les cavaliers B sont soulevés, les charnières sont décrochées de leur siège.

- Une fois cela effectué, soulever la porte vers le haut et l'extraire vers l'extérieur, en faisant prise sur les côtés de la porte à proximité des charnières.

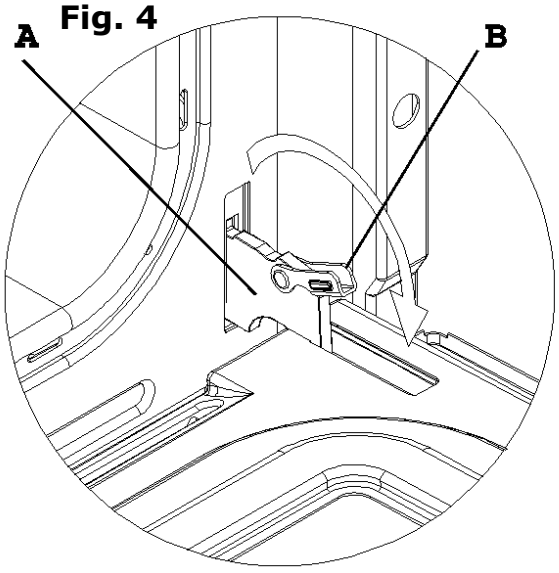
Pour remonter la porte

- Enfiler les charnières dans les rainures prévues à cet effet et ouvrir la porte entièrement.

- Tourner les cavaliers mobiles B dans la position initiale avant de refermer la porte.

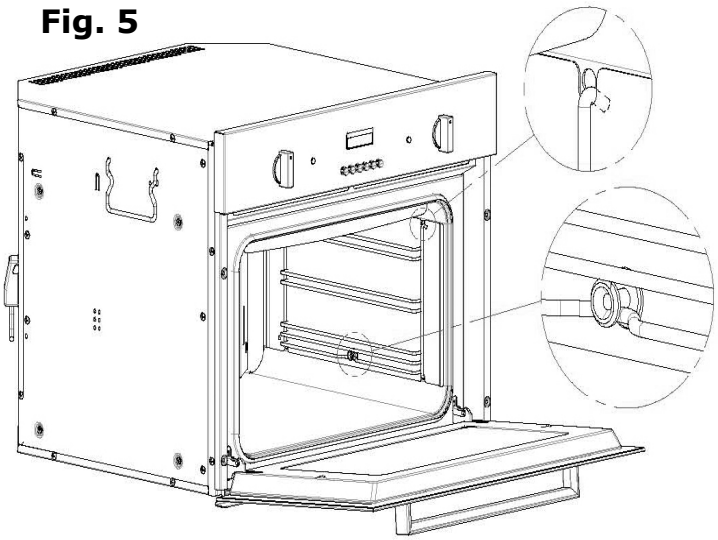
Attention
Faire attention à ne pas enlever le système de blocage des charnières quand on enlève la porte. Le mécanisme de la charnière a un système à ressort très puissant. Ne jamais plonger la porte dans l'eau.

Fig. 4



Nettoyage des grilles latérale (fig. 5)
Les grilles latérales sont accrochées aux parois du four. Enfiler dans les grilles latérales les grilles et le plateau.
Pour enlever les grilles latérales, il suffit d'exercer une légère pression sur la pièce A comme illustré sur la .

Fig. 5

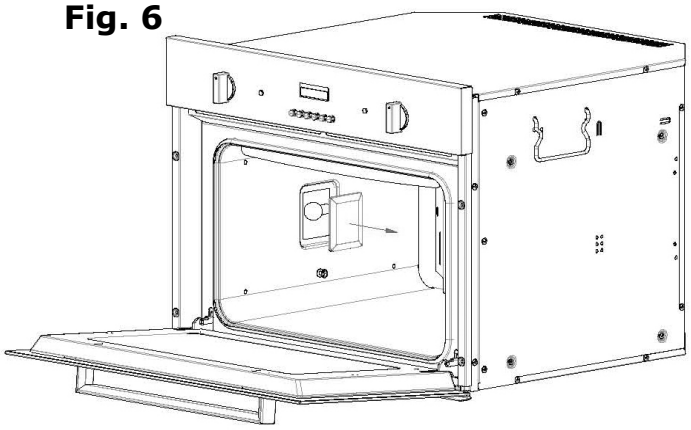


Remplacement de la lampe du four (fig. 6)

- Débrancher le four.
- Enlever le couvercle de la lampe en se servant d'un tournevis.
- Remplacer la lampe.
- Replacer le couvercle de la lampe.
- Rebrancher le four.

N.B. : utiliser seulement des lampes de 25W 230V, type E-14, T 300°C, disponibles dans notre service d'assistance.

Fig. 6



Service d'assistance aux consommateurs

Avant d'appeler le service d'Assistance Technique
En cas de mauvais fonctionnement du produit, nous vous conseillons de :

- vérifier que le four est bien branché dans la prise de courant ;

Si vous ne parvenez pas à déterminer la cause du mauvais fonctionnement :

- éteindre l'appareil, ne pas l'ouvrir et appeler le Service d'Assistance Technique..

En cas où vous avez consulté la liste diagnostique indiquée ci-dessus et vous n'êtes pas capables de réparer la situation, n'hésitez pas à contacter votre revendeur ou

EBERHARDT FRERES
18, rue des Frères Eberts - B.P. 83
67024 STRASBOURG Cedex 1
Tel : 03 88 65 71 71
Email : sav.conso@eberhardt.fr

Reportez-vous aux conditions garantie qui sont listées sur la carte garantie que vous obtenez à la livraison de l'appareil.

Baumatic

www.baumatic.com